



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

200 g	Ciabatta
70 g	Orzeszki piniowe
170 g	Rukola
100 g	Pomidorki koktajlowe
70 g	Ser Ricotta

Na sos sałatkowy

3 łyżki	Ciemny ocet balsamiczny
1 łyżeczka	Miód
0.5 szt	Sok z cytryny
1 łyżka	♦ Sos Sałatkowy Grecki
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty

Śródziemnomorska sałatka chlebowa z ricottą

🕒 15—20 Min 

Przygotowanie

- 1 Orzeszki piniowe prażymy na patelni na złoty kolor i odkładamy na bok.
- 2 Ciabattę pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie z oliwek na złoty kolor.
- 3 Rukolę myjemy i osuszamy. Pomidorki koktajlowe pokrój na ćwiartki.
- 4 Pokrusz ricottę na sałatkę.
- 5 Aby przygotować sos sałatkowy, połącz pozostałe składniki i udekoruj sałatkę.

WSKAZÓWKA: Przed opiekaniem dodaj do chleba zmiażdżony czosnek; dzięki temu sałatka będzie jeszcze smaczniejsza!

